



Kokos-Erdbeer-Kuchen

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Erdbeeren	400 g
Butter	180 g
Zucker	190 g
Vanillinzucker	40 g
Salz	
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Kokosraspel	50 g
Backpulver	1 TL
Kokosnussmilch	150 ml
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und würfeln.
2. In einer Schüssel weiche Butter mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eier abwechselnd unterrühren. Mehl, Kokosraspel und Backpulver mit Kokosmilch in die Schüssel geben und kurz unterrühren. Gewürfelte Erdbeeren unterheben.
3. Teig in gefettete Kastenformen (4 kleine oder 1 große) verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen. Erdbeer-Kokos-Kuchen leicht abkühlen lassen, aus den Formen stürzen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	239 kcal		
Kohlenhydrate	28 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	3 g	Fette	13 g